

Casciotta Dop, l'asporto del Rinascimento

Dal Duca di Urbino, a Michelangelo al Rinascimento: storia, vita e miracoli del formaggio Tre Valli che contiene il mistero puro del latte

PESARO

A ben guardarci alle spalle il delivery, o meglio l'asporto (viva l'italiano) ha origini lontane. Se parliamo ad esempio di Casciotta d'Urbino Dop bisogna risalire al XV-XVI secolo e all'Alta Valle del Metauro, all'epoca governata da Federico da Montefeltro, signore del Ducato di Urbino. Un territorio vocato per l'allevamento sia ovino che bovino: i pastori transumanti che partivano dalla Toscana per arrivare in Puglia vi transitavano spesso. Per questo il duca da Montefeltro promosse un bando per agevolare gli allevatori e i pastori locali, contrastando i disordini causati dai transumanti. Iniziò allora una notevole produzione di alimenti che derivavano da allevamento e pastorizia. La produzione di piccole forme rotonde, morbide e dal sapore delicato si affinò fino ad arrivare agli anni '60 del secolo scorso quando le "vergare", donne di casa del pesarese dedite all'allevamento del bestiame, coniarono l'odierna formula magica: latte ovino 70-80% e latte vaccino 30-20%. La Casciotta divenne distintiva: un formaggio piccolo e tenero, dal sapore di latte fresco e dal profumo aromatico, destinato a diventare un'eccellenza Dop (Denominazione di origine protetta). La "strana" s distintiva del nome deriva, con molta pro-

Il buongustaio

di **Davide Eusebi**



babilità, da un errore di trascrizione del XVI secolo. La svista di un impiegato ministeriale trasformò il termine "cacio" nella sua variante linguistica territoriale, cioè "cascio". Ed è proprio in questo periodo che inizia la storia di una lunga passione tra il grande Michelangelo Buonarroti e la Casciotta d'Urbino. Questo formaggio era amatissimo dall'artista che aveva terreni a Casteldurante, l'attuale Urbina. Mentre era impegnato con la Piazza del Campidoglio e con la Basilica di San Pietro in Vaticano e la sua Cupola, Michelangelo avrebbe fatto affittare, (come risulta da un atto notarile del 12 febbraio 1554), tre poderi con casa e terreno a Casteldurante dal suo domestico e più stretto collaboratore di Urbina, Francesco Amatori, detto l'Urbino. È da questa figura, e non com'è



Sotto, Francesco Gulini (Pro Loco Urbina), Paolo Cesaretti (coordinatore Consorzio Casciotta d'Urbino Dop) e Otello Renzi oggi su Rai news 24 (ore 14,45 e 21,45)

più facile pensare dalla vicina città rinascimentale di Urbino, che prende il nome la Dop. Francesco Amatori fu uno dei più stretti collaboratori di Michelangelo: per i lavori effettuati nell'affresco del Giudizio Universale della Cappella Sistina. La moglie di Francesco Amatori si chiamava Cornelia Colonnelli. Alla morte del marito, la moglie Cornelia ritornò a Casteldurante con i suoi figli e tra lei e Mi-



chelangelo iniziò una corrispondenza costante. Quasi sempre le missive erano accompagnate da casciotte di guaime (secondo

do stralcio dell'erba ricca di vitamine). A Cornelia Michelangelo si lega: le lascia una parte della casa, le fa dei doni preziosi, tiene a battesimo il loro primo figlio che verrà chiamato Michelangelo. Il 7 gennaio 1561 Cornelia scrive a Michelangelo: "Li putti stanno bene. Ve mando sei casciotti de guaimo de peso octo libre e mezo incirca in un cestello: è picciolo presente da voi. goderetevelo per mio amore». Non abbiamo invece notizie che Raffaello (nato a Urbino il 6 aprile 1483), degustasse la casciotta, ma è verosimile che da bambino se ne cibasse visto che essa era tra gli alimenti privilegiati dal Duca e presente nei banchetti alla corte rinascimentale ma anche formaggio del popolo. Per non dire che la garbata, formosa, pura Fornarina evoca in qualche modo l'opulenza discreta, il gusto infantile, vergine e cremoso del latte fresco che caratterizza proprio lei, la Casciotta d'Urbino Dop. Tutto questo per dire che anche in questi tempi oscuri potete regalarvi (nei negozi o nel caseificio di Colli al Metauro on via Cerbara 81) un asporto luminoso e dal sapore rinascimentale: la casciotta d'Urbino Dop prodotta da Trevalli Cooperlat Fattorie marchigiane.

Davide Eusebi